

RÜYA

EXPERIENCE MARMARA

Dîner feux d'artifices - 14 Juillet & 15 Août
Fireworks dinner – July 14th & August 15th

Simit & Caviar (D/G)

pain Simit toasté, crème légère, caviar Golden Imperial
toasted simit bread, sour labneh, Golden Imperial caviar

-

Levrek (N/D/G)

carpaccio de loup à la moutarde, noix râpée et chips de pain simit
thinly sliced raw sea bass with mustard dressing, walnut and simit bread crisps

-

Dana Kaburga

(options régime alimentaire particulier/special dietary options)

poitrine de bœuf Wagyu (origine Australie, halal) confite 24 heures,
nappée à la sauce BBQ turque, harissa maison, crème de pois-chiches
*24 hours slow-cooked Wagyu beef brisket (halal), Turkish BBQ glaze,
chickpea puree and housemade harissa*

-

Revani (D/N)

génoise moelleuse aux amandes et à l'orange et glace vanille bourbon
orange and almond sponge cake with bourbon vanilla ice cream

-

Lokum

délices turcs
turkish delights

220€ - Table en terrasse / Table on the terrace

190€ - Table à l'intérieur / Table inside

Par personne, hors boissons / per person, without drinks

Prix net, toutes taxes comprises

-

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou d'allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

G - Gluten

D – Produit laitier

N – Noix

RÜYA

EXPERIENCE ANATOLIENNE

Dîner feux d'artifices - 22 Juillet & 24 Août

Fireworks dinner – July 22nd & August 24th

Octopus Muhammara ^(N/G)

crème de poivron rouge, tentacules de poulpe & croquant pistache

red pepper cream, octopus tentacles & pistachio crunch

-

Levrek ^(N/D/G)

carpaccio de loup à la moutarde, noix râpée et chips de pain simit

thinly sliced raw sea bass with mustard dressing, walnut and simit bread crisps

-

Kuzu Pirzola ^(L)

(options régime alimentaire particulier/special dietary options)

côtelettes d'agneau grillées (origine France, halal),

aubergine fumée, tomate, yaourt à la menthe chips d'ail

grilled lamb cutlets (origin France, halal),

smoked aubergine, tomato and minted yoghurt, garlic crisps

-

Fındık Baklava ^(D/G/N)

baklava noisette, sorbet cardamome & caramel, poudre de cannelle

hazelnut baklava, caramelised milk sorbet, cinnamon powder

-

Lokum

délices turcs

turkish delights

190€ - Table en terrasse / Table on the terrace

145€ - Table à l'intérieur / Table inside

Par personne, hors boissons / per person, without drinks

Prix net, toutes taxes comprises

-

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou d'allergènes dans nos plats.

N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

G - Gluten

D - Produit laitier

N - Noix

RÜYA

EXPERIENCE ANATOLIENNE

Dîner feux d'artifices – 5 Août
Fireworks dinner – August 5th

Mini Rafik (N/D/G)

crème de fromage de chèvre à la pistache & pesto de riquette
goat's cheese curd with pistachio & arugula pesto

-

Lakerda

thon cru mariné, concombre, tarama, poutargue
salt-cured tuna, cucumber, tarama and botarga

-

Günün Baliği

(options régime alimentaire particulier/special dietary options)

filet de poisson du jour, salicorne à la tomate et citron vert
fish fillet of the market, samphire with lemon and tomato

-

Stamboul (D/G/N)

entremet au chocolat blanc et yaourt, gâteau à la pistache,
sorbet fraise basilic, chips de fraise
*white chocolate and yoghurt cream, pistachio cake,
strawberry basil sorbet, strawberry chips*

-

Lokum

délices turcs
turkish delights

190€ - Table en terrasse / Table on the terrace

145€ - Table à l'intérieur / Table inside

Par personne, hors boissons / per person, without drinks

Prix net, toutes taxes comprises

-

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou d'allergènes dans nos plats.
N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

G - Gluten

D - Produit laitier

N - Noix